

MEMBRES DE L'ACADÈMIA

Carles Vilarrubí i Carrió - *President*
Carme Ruscalleda i Serra - *Vicepresidenta*
Joan Font i Torrent - *Vicepresident*
Rosa Mayordomo i García - *Secretària General*
Ramon Agenjo i Bosch - *Tresorer*
Raül Bobet i Almenara - *Vocal*
Cristina Cabañas i Rodríguez - *Vocal*
Montse Folch i Munuera - *Vocal*
Toni Massanés i Sánchez - *Vocal*
Jordi Montaña i Matosas - *Vocal*
Valentí Roqueta i Guillaumet - *Vocal*
Paco Solé i Parellada - *Vocal*
Elena Yepes i Evangelista - *Vocal*

Ferran Adrià i Acosta
Ricard Aixelà i Campanales
Alejandro Alcaraz i Sanz
Oriol Balaguer i Mestres
Miquel Brossa i Real
Josep Capdevila i Nogué
Magda Carlas i Angelats
Artur Carulla i Font
Josep Casas i Febrer
Sara Castellví de Simón
Marc Cerón i Castelló
Ramon Cierco i Noguer
Pere Cornellà i Valls
Comte De Sert
Jordi Cortada i Passola
Francesc Dabán i Hijazo
Josep M. de Hita i Planella
Paco de la Rosa i Torelló
Javier de las Muelas i Fernández
Miquel Espinet i Mestre
Eugeni Fabregat i Mora
Luis Ignacio Ferrer i Figueras

Sergi Ferrer-Salat i Serra Di Migni
Carles Gaig i Framis
Ignacio García-Nieto i Portabella
Gerardo García-Ventosa i López
Rosa Gelpí i Monasterio
Silvia Hofmann i Parés
Jorge Linati i de Puig
Montse Mascaró i Alemany
Bartolomé Masoliver i Roderas
Enric Medina i Delmonte
Josep Monje i Canut
Glòria Noguer i de Ferrer
Lluís Planas i Martínez
Joan Ras i Sirera
Enric Ribera i Gabandé
Joan Roca i Fontané
Pasqual Roca i Riera
Ferran Rodés i Vilà
Mario Rotllant i Solà
Josep M. Sanclimons i Genescà
Jon Sarabia i Barrutia
Ramon Serra i Agut
Rafael Soriano i Llompart
Albert Sumarroca i Claverol
Joan Tàpia i Nieto
Jaume Torras i Mulet
Francesc Torrente i Costa
Miquel Torres i Maczassek
Joan Uriach i Marsal
Joaquim Uriach i Torelló
Quim Vila i Betriu
Jordi Vilaseca i Brugueras
Josep Vilella i Llinós
Lluís Vinyes i Jordà
María Vives i R. de Hinojosa

22 DE GENER
DE 2024

TAST RIEDEL

experience



**Acadèmia
Catalana
de Gastronomia
i Nutrició**

CLUB D'EMPRESSES

Grupo  Planeta

INEDIT
Damm

**ROYAL
BLISS**
FINEST QUALITY

GB
FOODS

OPTIO
NEXT LAW

CATALONIA
HOTELS & RESORTS

AITONA GOURMET
FINEST QUALITY

Amb la col.laboració

RIEDEL
THE WINE GLASS COMPANY
GRAPE VARIETAL SPECIFIC

El vi i la vinya han estat presents a Catalunya des de l'antiguitat i fins avui dia. Amb l'objectiu de donar a conèixer aquest passat i alhora els vins, avui explorarem amb els nostres sentits la importància de l'anàlisi visual, la identificació d'aromes i la percepció del gust tot posant-ho en pràctica amb el tast de diferents vins seleccionats.

Es descobrirà la importància de la vinya, el clima i l'enologia, transportar-nos a la feina dels viticultors i els elaboradors, sense deixar a banda la copa, tan imprescindible per gaudir i assaborir un vi.

La copa és un element diferencial en una degustació. El seu gruix, mida, transparència i forma incideixen en la manera com percebem els aromes i sabors del vi i a la vegada, actuen com a guia per als nostres sentits.

El primer que va parlar sobre la importància de l'elecció d'una copa de vi en la degustació d'un vi va ser Claus J. Riedel a finals dels anys cinquanta. Va ser l'encarregat de modificar la cristalleria tradicional i introduir copes específiques per beure cada vi. Va demostrar que les formes de la cada copa determinen la percepció de la beguda. Des d'aquest moment, la marca Riedel s'ha consolidat com a referents de les copes d'alta qualitat.

Paco de la Rosa i Torelló
Brigadier

PROGRAMA

Benvinguda

a càrrec de
president *Sr. Carles Vilarrubí*

“La història del tast”

Ponència tècnica a càrrec
de l'Acadèmic *Sr. Eugeni Fabregat*

Tast de vins

a càrrec de
L'Acadèmic *Sr. Paco de la Rosa*

Cloenda

a càrrec de
Sr. Jordi Segura

TAST

Joseph Drouhin Chassagne-Montrachet

2021

Roserock Pinot Noir

2021

Chateau Rocheyron

2018

Corpinnat Torelló,
màgnum finca can Martí

2017
